

Гроднохлебпром открыл вторую пекарню сети «Хлебница»

Новая ароматная точка появилась на гастрономической карте общественного питания в Грандичах – растущем жилом районе Гродно. Если магазинов и школ тут уже хватает, то уютных мест для семейного отдыха совсем немного. ОАО «Гроднохлебпром» решило это исправить и 3 сентября нынешнего года открыло уже вторую по счету пекарню «Хлебница». Оба объекта этого бренда сочетают в себе сразу несколько профилей: пекарня, кафе, магазин.



Главное предприятие сделало ставку на семейный формат пекарни «Хлебница». Такая стратегия оказалась выигрышной. В «Хлебницу» приходят родители с детьми, чтобы в уютной, эстетичной обстановке полакомиться мороженым или горячим шоколадом, заветным для многих детей гамбургером или чизбургером, всей семьей съесть пиццу или пирог. Здесь с успехом проводятся детские дни рождения. Парни и девушки любят занять столик на двоих, они оценили широкую кофейную карту и легкие десерты к горячему напитку, коктейли. Сюда лежит путь многих и многих обитателей спального микрорайона после работы – забрать пиццу или пирог по предзаказу, окунуться в ароматную атмосферу фирменной выпечки, ощутить уютное тепло свежей сдобы. «Хлебница» порадует даже приверженцев здорового образа жизни: для них на месте выпекают хлеб с семенами.

Самым высоким спросом из массовых хлебулочных изделий ОАО «Гроднохлебпром» здесь пользуются хлеб «Спадар» сапраўдны, батон «Маладосць» сдоба «Бриошь». Востребованы и весовые хлеба, например прямоугольный «Купец» весом 4 килограмма. Посетитель волен попросить себе кусочек любого веса – ему с радостью отрежут.

В «Хлебнице» – всегда свежие торты, как штучные, так и весовые. Из последней категории всегда популярны «Сметанно-медовый по-домашнему», торт с кремом из мягкого сливочного сыра «Верона». Секрет продаж в том, что покупатель может продегустировать торт, хлеб на месте и взять себе нужный вес навынос.

Всегда в наличии и востребованы: пирожные «Муравейник с арахисом», «Кап-кейк торжественный», «Корзиночка шоколадная», «Вафельный рожок», «Картошка», мучные сладости, среди которых – американеры, кольцо с арахисом, орешки с вареной сгущенкой.

Меню пицц представлено 12 видами этого популярного изделия. Заказы на изготовление пиццы принимаются с 12:30 до 20:30. А сама «Хлебница» работает с 10:00 до 21:00.

В «Хлебнице» повара выпекают пироги собственной разработки: с яблоком и киви, с яблоком и вишней, со шпинатом, творогом и сыром. В каждом из них – тонко раскатанное тесто и обилие начинки. Пироги для удобства разделены на сегменты, упаковываются в картонные коробки.

Еще одна собственная разработка поваров «Хлебницы» – сырная лепешка с чесноком, которая делается из кукурузной муки.

В «Хлебнице» производят и «Ржаной восторг» – ржаной темный хлеб с ноздреватым мякишем, солодовым вкусом, посыпанный кунжутом либо семенами подсолнечника. У него очень современная подача – в пергаменте и лозе. 300-граммовый хлебушек «Ржаного восторга» при необходимости тоже разрежут.

На месте также выпекают пончики: обычные, обсыпанные сахарной пудрой или же с клубничным, шоколадным и ананасным покрытием. Их разноцветье привлекает покупателей в витрине.

Посетители успели оценить богатый ассортимент пекарни: гамбургеры, хот-доги, картофель фри и сухарики «Купеческие» прямо из духовки. Людям нравится стильный дизайн, чистота и уют, царящие здесь, а запах свежей выпечки влечет их сюда снова и снова.

Кафе-пекарня «Хлебница»

ОАО «Гроднохлебпром» ждет своих посетителей ежедневно с 10:00 до 21:00 по адресу: г. Гродно, ул. Саяпина, 8.

УНП 500024239